

АКТ

от 14.09 2022 года

Общественного контроля родителями и администрацией школы за условиями организации питания детей обучающихся в МАОУ «СОШ № 8» г. Находки

Нами, _____ родителями
школы) Жонсковой Дарьи Сергеевны и
Журицкой Анной Валерьевной, в

присутствии представителя администрации МАОУ «СОШ № 8», ответственного за питание Протасовой Т.Н. и медицинским работником Семченковой М. Н., проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Столовая работает: на полуфабрикатах высокой степени готовности, которые поставляет по контракту, ИП Чернышева О.В., контракт действует с 1.09.22 по 31.05.23 года. Обслуживается столовая сотрудниками ИП Чернышевой О.В. Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья, (либо не имеет условий и работает только на полуфабрикатах, разогрев). Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.

Холодильные камеры в количестве 5 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.

Полуфабрикаты высокой степени готовности доставляются в изотермических контейнерах, хранятся в холодильной камере, затем перед подачей разогреваются до температуры кипения.

В столовой варят компоты, готовят салаты из отварных овощей. Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение.

Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой – не отмечено.

В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

Имеются контрольные весы для взвешивания блюд.

В обеденном зале имеется линия раздачи завтраков и обедов для детей льготных категорий, а также детей, питающихся за счет средств родителей.

Бесплатные завтраки, для детей начальной школы, сервирует работник обеденного зала.

На всех столах в обеденном зале имеются моющиеся подставки для столовых приборов и хлеба.

На момент осмотра в обеденном зале присутствует кулер с питьевой водой и стаканами, необходимый для обеспечения питьевого режима детей в столовой.

В обеденном зале столовой выделена зона буфета, оборудованная прилавком, охлаждаемой витриной.

Ассортиментный перечень буфетной продукции, согласованный с органами Роспотребнадзора.

Обеденный зал столовой школы оборудован — 50 посадочными местами, в школе обучается более — 600 человек детей. Из них 288 детей начальной школы регулярно получают бесплатные завтраки, в том числе 4 ребенка льготной категории получают также бесплатные обеды. За счет средств родителей ежемесячно питается 30 детей.

В момент проверки в столовой получают обед дети. В присутствии персонала столовой произведено контрольное взвешивание порций. Недовеса порций не выявлено. Дети в основном, съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. В помещении моечной столовой посуды, посторонних предметов и личных продуктов персонала нет. Столовой посуды и приборов достаточное количество. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве. Помещения варочного цеха, моечной посуды оборудованы системами вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует. Кондиционирование воздуха в производственных помещениях и обеденном зале — не предусмотрено.

Предлагается администрации школы и педагогам, ответственным за питание:

1. Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.
2. Организовать анкетирование среди родителей и детей школы по согласованию возможности выбора ребенком блюд по типу шведского стола при питании за счет средств родителей.
3. Проводить, регулярный контроль, за соблюдением ИП Чернышева О.В.. питьевого режима для обучающихся, на территории столовой.
4. Контролировать соблюдение ассортиментного перечня буфетной продукции, с целью максимального удовлетворения потребности детей в разнообразном и полезном питании на территории школы.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Родители, участники проверки:

Домскова ЭС 

Кушеница А В 

Ответственный,
за организацию питания МАОУ «СОШ № 8»

 Протасова Т.Н.

Медицинский работник школы

 Семченкова М.Н.